Nos compositions

GOURMANDES

CATALOGUE

2026

Alter Ego

Des produits de nos ESAT
Des produits locaux, régionaux et BIO pour tous les goûts
Faites plaisir en toute occasion avec des saveurs (a)typiques !

Adapei
Morbihan - Les papillons blancs

esat & EA
Adapei 56

Qui sommes-nous ?

Existant depuis 1978 et implanté depuis 2021 sur 6500 m² à Hennebont, dans la zone d'activités dynamique de Kerandré, l'Esat Alter Ego regroupe 140 travailleurs et 30 salariés.
7 ateliers en font partie : Blanchisserie, Conserverie, Cuisine, Métallerie, Espaces Verts, Multiservices et Sous-traitance.
Les compositions gourmandes ont été créées en 2007 et font partie intégrante de l'atelier sous-traitance, composé de 50 travailleurs et encadré par 5 professionnels.

Quelles sont nos valeurs ?

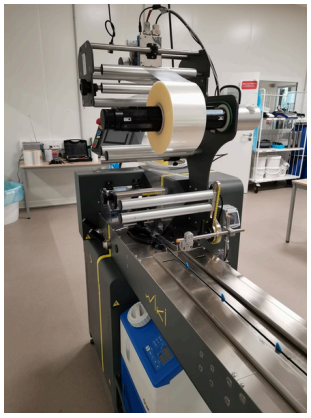
"L'Esat Alter Ego, depuis 1978, a pour mission d'offrir des activités variées, aux travailleurs en situation de handicap accueillis.
Qualité et satisfaction client sont au cœur de nos préoccupations.
Chaque travailleur est accompagné dans le cadre d'un projet professionnel qui s'organise autour de ses capacités, ses besoins et souhaits.
Aujourd'hui, l'Esat Alter Ego est reconnu pour son engagement envers la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE) et l'amélioration des conditions de travail.
Dans toute cette diversité d'ateliers que représente ce lieu, les compositions gourmandes présentées dans le catalogue font partie intégrante de l'Esat et de ses valeurs ; c'est à dire, offrir le meilleur, tout en valorisant le travail produit par les travailleurs."

Gwen Kermabon - directeur de l'Esat Alter Ego

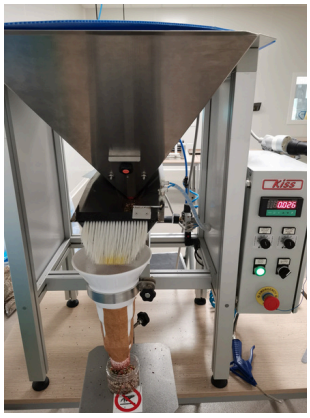
Notre à la découverte de atelier sous-traitance

A l'atelier, les machines permettent de répondre à des demandes très diverses :
3 salles à environnement contrôlé et 1 grand espace de travail.
L'atelier est certifié BIO pour ses activités de conditionnement alimentaire.

La diviseuse est la machine qui sert à découper les pains de nougats.



La Flowpackeuse permet l'emballage sous film, de nougats, gâteaux, pâtes de fruits ou tous produits de formes standardisées.



La doseuse semi-automatique, permet la mise en pot, en sachet de produits déshydratés tels que des algues, des graines et également de la confiserie.

Nos 2 étiqueteuses semi-automatiques permettent l'étiquetage pour des produits à surface cylindrique ou à plat.

La filmeuse thermo rétractable permet de filmer vos compositions gourmandes, pour une jolie finition.

Elle permet également de réaliser de la mise en lot de conserves et d'étuis.

Le choix des compositions

Nos compositions gourmandes “prêtes à offrir”

Nous vous proposons des compositions concoctées par nos soins et garnies de produits sélectionnés auprès de partenaires de confiance, dont nous connaissons la notoriété et surtout la qualité.

Nos produits “composez à votre guise”

Vous souhaitez élaborer vous-mêmes vos compositions gourmandes ?
C’est tout à fait possible !
Il vous suffit de choisir vos produits préférés dans la liste *en page de 7 à 9* de ce catalogue et nous vous proposerons le contenant le mieux adapté à votre sélection.
Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller, une pochette, une valisette, une corbeille ou bien encore un sac isotherme.

Nos compositions gourmandes “SPECIALES Fêtes de fin d’année”

Pour les fêtes de fin d’année, nous vous avons réservé des compositions gourmandes très festives, pour toutes vos envies, pour tous les goûts et surtout pour tous les budgets. Ces compositions vous sont proposées uniquement du mois d’octobre 2026 au mois de janvier 2027.

Au delà d’une commande passée après le 20 novembre, les compositions pourront varier légèrement et être livrées en début d’année 2027.

Nos compositions gourmandes “prêtes à offrir”

Des compositions tout au long de l’année, prêtes à être livrées.
Pour tous les budgets.

** Tous les produits en “bleu” sont des productions fabriquées en ESAT*

NOS COMPOSITIONS GOURMANDES

Corbeille osier - Tissu beige - 22x22x9

Douceurs sucrées

- Etui assortiment galettes et palets nature - *40g*
- Sachet galettes éclats caramel - *85g*
- Tablette chocolat à la crème de salidou - *47g*
- Confiture griotte et miel 15% - *120g **
- Fondant au chocolat noisettes - *110g*

14.70 € HT - ***17.64 € TTC***

Valisette Isotherme - 6L - 22x15x22

Promenade gourmande

- Bière blonde la Belle Joie - *33cl*
- Sachet toasts - *100g*
- Pâté de campagne aux cèpes - *180g*
- Sachet galettes éclats caramel - *85g*
- Salade de fruits exotiques - *110g*
- Limonadier multifonction en métal

19.50 € HT - ***23.40 € TTC***

Sac en jute naturel et blanc - 27x18x33

Sac sérénité

- Sachet tisane “pure détox” - *40g **
- Jus de pomme-framboise - *75cl*
- Tartinable betterave Groix et lentilles corail - *90g*
- Rillettes sardines au piment de Groix bio - *90g*
- Sachet de berlingots au miel de Bretagne - *150g*
- Etui assortiment découverte palets/galettes - *120g*

23.80 € HT - ***28.56 € TTC***

NOS COMPOSITIONS GOURMANDES

Des compositions tout au long de l'année, prêtes à être livrées.
Pour tous les budgets.

Boite rectangulaire orange - 35x23x11

Menu Végétarien

- Soda BIO - Framboises Verveine Cassis - *33cl*
- Tartinable betterave de Groix et lentilles corail - *90g*
- Tartinable Pleurotes de Belle Ile et Sarrasin - *90g*
- Curry de légumes au lait de coco - *400g*
- Fondant au chocolat noisette - *110g*
- Sachet galettes aux éclats de caramel - *85g*
- Tisane "plaisir fruité" - *30g* *

31.30 € HT - ***37.56 € TTC***

Valise en bois naturel - 40x30x18

Signature Bretonne

- Cidre Le Guillevic du Pays de Lorient - *75cl*
- Gelée de Pastis breton - *120g* *
- Crème d'andouille de Guémené-sur-Scorff - *90g*
- Sardines à poêler au beurre de baratte - 115g
- Rillettes de noix de St Jacques aux aromates - *90g*
- Sachet caramel tendre - fraises de Plougastel - *125g*
- Boite métal assortiment palets et galettes - *85g*
- Sachet de berlingots au miel de Bretagne - *150g*

50.20 € HT - ***60.24 € TTC***

Nos produits “composez à votre guise”

Demande de devis sur mesure

Une demande particulière ? Vous êtes plus salé ou sucré ?
Du sur-mesure pour adapter vos besoins !
Personnalisez votre composition selon vos envies et à votre guise !
Choisissez dans la liste ci-dessous.

** Tous les produits en “bleu” sont des productions fabriquées en ESAT*

LES ENTREES - TARTINABLES

1100	Terrine de campagne aux cèpes - 90g	3.20 € HT - ***3.84 € TTC***
1101	Crème de boudin noir aux pommes - 90g *	3.90 € HT - ***4.68 € TTC***
1102	Terrine de canard au Cognac - 95g	2.65 € HT - ***3.18 € TTC***
1103	Terrine d’oie au Monbazillac - 90g	3.45 € HT - ***4.14 € TTC***
1104	Terrine de canard à la truffe - 90g	4.05 € HT - ***4.86 € TTC***
1105	Crème d’andouille de Guémené - 90g *	4.65 € HT - ***5.58 € TTC***
1106	Pâté de campagne aux cèpes - 180g	4.05 € HT - ***4.86 € TTC***
1107	Terrine aux 5 baies - 95g *	2.50 € HT - ***3.00 € TTC***

Terrines sans porc et sans alcool

1200	Rillette de poulet rôti - 90g *	4.75 € HT - ***5.70 € TTC***
1201	Terrine de volailles aux chataignes - 90g	2.70 € HT - ***3.24 € TTC***

1300	Rillettes de sardines au piment de Groix - BIO - 90g	4.65 € HT - **5.58 € TTC**
1302	Rillettes de noix de Saint Jacques aux aromates - BIO - 90g	5.70 € HT - ***6.84 € TTC***
1303	Rillettes de hadock au curry - 100g	*5.00* € HT - ***6.00 € TTC***
1304	Rillettes de Truites de Bretagne - BIO - 90g	4.70 € HT - ***5.64 € TTC***
1305	Rillettes de maquereau fumée - 100g	4.65 € HT - ***5.58 € TTC***
1306	Velouté de coquillages - lait de coco et curry - 400g	4.45 € HT - ***5.34 € TTC***
1307	Velouté de crabes - 400g	4.05 € HT - ***4.86 € TTC***

Terrines Végétariennes

1401	Crème d’artichaut - BIO - 100g *	3.35 € HT - ***4.02 € TTC***
1402	Tartinable de pleurotes de Belle-Ile et sarrasin - BIO - 90g	6.00 € HT - ***7.20 € TTC***
1403	Houmous de coco de Paimpol - 100g *	3.45 € HT - ***4.14 € TTC***
1404	Tartinable de Potimarron de Groix et Pois Chiche Bio - 90g	4.30 € HT - ***5.16 € TTC***

1500	Sachet de toasts - 100g	3.75 € HT - ***4.50 € TTC***
1501	Sachet de croutons natures - 75g	2.80 € HT - ***3.36 € TTC***
	Une entrée plaisir	
1600	Foie gras de canard entier - 125g *	18.20 € HT - ***21.84 € TTC***
1601	Gelée de Pastis Breton - 120g *	2.45 € HT - ***2.94 € TTC***

LES PLATS CUISINES – 1 PART

2100	Coq au vin - 320g	4.80 € HT - ***5.76 € TTC***
2101	Canard sauce foie gras - 320g	8.85 € HT - ***10.62 € TTC***
2300	Brandade de l'ile de Groix - 250g	9.40 € HT - ***11.28 € TTC***
2301	Sardines à poêler au beurre de baratte - 115g	5.70 € HT - ***6.84 € TTC***
2400	Curry de légumes et lait de coco - végétarien - 400g	8.50 € HT - ***10.20 € TTC***

LES DESSERTS ET CONFITURES

3100	Fondant au chocolat/noisettes - 110g	3.40 € HT - ***4.08 € TTC***
3101	Salade de fruits exotiques - 110g	2.75 € HT - ***3.30 € TTC***
3102	Clafoutis aux mirabelles - 110g	2.95 € HT - ***3.54 € TTC***
3200	Confiture rhubarbe/fraises - BIO - 120g *	2.60 € HT - ***3.12 € TTC***
3201	Confiture griottes et miel 15% - 120g *	2.35 € HT - ***2.82 € TTC***
3202	Crème de salidou vanille - 100g	3.00 € HT - ***3.60 € TTC***

LES BISCUITS ET CONFISERIES

4100	Assortiment galettes et palets nature - étui 40g	1.95 € HT - ***2.34 € TTC***
4101	Croquants pommes noisettes - sachet 100g	4.15 € HT - ***4.98 € TTC***
4102	Assortiment découverte palets et galettes - étui 120g	3.20 € HT - ***3.84 € TTC***
4103	Galettes aux éclats de caramel - sachet 85g	2.50 € HT - ***3.00 € TTC***
4104	Florentin chocolat noir - étui 35g	2.95 € HT - ***3.54 € TTC***
4105	Assortiment palets et galettes - boite métal 85g	4.60 € HT - ***5.52 € TTC***
4106	Galettes à la canelle - sachet 85g **Exclusivité fin d'année*	2.50 € HT - ***3.00 € TTC***
4200	Caramel aux fraises de Plougastel - sachet 125g	4.30 € HT - ***5.16 € TTC***
4201	Caramel feuilleté praliné - sachet 125g	4.30 € HT - ***5.16 € TTC***
4202	Tablette de chocolat à la crème de Salidou - 47g	2.55 € HT - ***3.06 € TTC***
4203	Berlingots au miel de Bretagne - sachet 150g	3.75 € HT - ***4.50 € TTC***
4204	Pâtes de fruits au miel de Bretagne - étui 110g	5.75 € HT - ***6.90 € TTC***
4205	Papilottes caramel Salidou - à l'unité	0.15 € HT - ***0.18 € TTC***
4300	Nougat aux myrtilles - miel de Bretagne - 80g	5.75 € HT - ***6.90 € TTC***
4301	Nougat aux pistaches - miel de Bretagne - 80g	5.75 € HT - ***6.90 € TTC***

LES BOISSONS SANS ALCOOL

5100	Jus de pommes - les 3 pommes - fermier - BIO - 1l	3.45 € HT - ***4.14 € TTC***
5101	Jus de pommes à la framboise - 75cl	3.45 € HT - ***4.14 € TTC***
5102	Jus de pommes Guillevic "Avel An Oriant" - BIO - 1l	3.70 € HT - ***4.44 € TTC***
5103	Chardonnay - pétillant - vin sans alcool - Maison Chavin - 75cl	18.40 € HT - ***22.08€ TTC***
5104	Sauvignon - blanc - vin sans alcool - Maison Chavin - 75cl	12.65 € HT - ***15.18 € TTC***
5105	Pinot noir - rouge - vins sans alcool - Maison Chavin - 75cl	11.70 € HT - ***14.04 € TTC***
5106	Soda BIO - Framboises Verveine Cassis - 33cl	3.15 € HT - ***3.78 € TTC***
5107	Soda BIO - Pommes Caramel Gingembre - 33cl	3.15 € HT - ***3.78 € TTC***
5200	Sachet de café "l'Hermine Gourmande" - 250g	4.20 € HT - ***5.04 € TTC***
5201	Tisane verveine citronnée - 15 pyramides *	4.45 € HT - ***5.34 € TTC***
5202	Tisane plaisir fruité - sachet 30g * *Verveine, Cynorrhodon, Hibiscus, Sureau baies*	4.20 € HT - ***5.04 € TTC***
5203	Tisane pure détox - sachet 40g * *Romarin, Menthe verte, Anis vert*	3.10 € HT - ***3.72 € TTC***

LA CAVE

Les professionnels du "vin" nous ont conseillés dans notre sélection

Vins blancs

6100	Bordeaux sec - Château Lescure - 2024 - 75cl *	5.75 € HT - ***6.90 € TTC***
6101	Domaine Laballe Demoiselle - IGP - 75cl	8.25 € HT - ***9.90 € TTC***
6102	Sainte Croix du Mont - Château Lescure - 2020 - 75cl *	9.50 € HT - ***11.40 € TTC***

Vins rouges

6200	Cadillac Côtes de Bordeaux - Château Lescure - 2022 - 75cl *	9.90 € HT - ***11.88 € TTC***
6201	Château de Chainchon La Terrasse - AOP - 2022 - 75cl	8.25 € HT - ***9.90 € TTC***

Vins pétillants

6300	Domaine Bregeon Folies - Méthode Traditionnelle - BIO - 75cl *Vin Mousseux de Qualité (VMQ)*	12.45 € HT - ***14.94 € TTC***
6301	Mousquet Haut de Montrouge - 75cl	8.05 € HT - ***9.66 € TTC***

Champagnes

6400	Champagne Brut "Dosnon" - 75cl	28.25 € HT - ***33.90 € TTC***
6401	Champagne Brut "De La Roye" - 75cl *	33.25 € HT - ***39.90 € TTC***

Alcool divers

6500	Cidre Guillevic du Pays de Lorient - demi-sec - 75cl	4.60 € HT - ***5.52 € TTC***
6501	Bière blonde "La Pilote en Mousse" - 33cl	2.25 € HT - ***2.70 € TTC***
6502	Pommeau de Bretagne - AOC - 35cl	8.75 € HT - ***10.50 € TTC***
6503	Cidre "Le P'tit Kermabo" - 33cl	2.60 € HT - ***3.12 € TTC***

LES CONTENANTS

Nous vous proposons une gamme de contenants, adaptée aux choix des produits que vous avez choisis. Contactez nous et nous saurons vous réaliser la meilleure proposition.

Pour les colis sur mesure, voici 4 tailles de valisettes et une pochette, dont le décor est variable en fonction de la disponibilité et de l'approvisionnement du fournisseur.
Pas de coût supplémentaire à prévoir pour les valisettes et la pochette ci-dessous.

8202
Pochette chic
14.6x11.4x6.4

8100
Valisette - Petite -
25x19x10

8101
Valisette - Moyenne -
34.5x22x12

8102
Valisette - Grande -
36.5x27x12

8103
Valisette - Très grande -
41.5x33x18.5

Exemples de contenus dans chaque valisette suivant les différentes tailles

Valisette - Petite

Valisette - Moyenne

Valisette - Grande

Valisette - Très grande

Si les valisettes et la pochette ne vous conviennent pas, ce coût supplémentaire est à rajouter pour les contenants proposés ci-dessous.

8200
Corbeille ovale osier
37x29x10 cm
5.85 HT - 7.02 TTC

8207
Boite orange
35x23x11x cm
4.70 HT - 5.64 TTC

8205
Valisette Isotherme
22x15x22 cm
4.95 HT - 5.94 TTC

8209
Valise en bois naturel
40x30x18 cm
22.75 HT - 27.30 TTC

8201
Pochette cadeau
27x19x9 cm
1.15 HT - 1.38 TTC

8204
Corbeille carrée osier
22x22x9 cm
3.30 HT - 3.96 TTC

8206
Boite ruban rouge
27x27x22 cm
6.20 HT - 7.44 TTC

8208
Sac Jute naturel
27x18x33 cm
5.10 HT - 6.12 TTC

8203
Boite ronde métal
Diam 20.5x7.5 cm
5.05 HT - 6.06 TTC

Notre partenaire est certifié FSC. Depuis 2023, il finance la plantation d'un arbre par mois, par collaborateur, dans la forêt de Juvigny (55).

Nos compositions gourmandes de fin d'année

Différents formats, pour différents budgets.
Faites vous plaisir et faites plaisir autour de vous.

Passez vos commandes avant le 20 novembre 2026 !

Pochette cadeau chic bicolore - 14,6x11,4x6,4

Mon duo

- Confiture rhubarbe-fraise bio - *120g*
- Délice pommes cannelle - *100g* *

4.60 € HT - ***5.52 € TTC***

Pochette cadeau kraft et vert - 27x19x9

Caramel et chocolat

- Crème Salidou Vanille - *100g*
- Fondant au chocolat-noisettes - *110g*
- Sachet caramel feuilleté praliné - *125g*
- Tablette de chocolat crème de Salidou - 47g

12.30 € HT - ***14.76 € TTC***

Boite ronde métal - Diam 19.5 cm

Entre Terre et Mer

- Terrine d'oie au Monbazillac - *90g*
- Crème de boudin noir aux pommes - *90g* *
- Rillettes de haddock au curry - *100g*
- Rillettes de truite de bretagne bio - *90g*

18.90 € HT - ***22.68 € TTC***

Nos compositions gourmandes de fin d'année

Boite carton - Ruban rouge - 27x27x22

Plaisir d'offrir

- Domaine Laballe Demoiselle Blanc IGP -*75cl*
- Rillettes de maquereau fumé - *100g*
- Terrine d'oie au Monbazillac - *90g*
- Boite métal palets et galettes - *85g*
- Caramel tendre fraises de Plougastel - *125g*
- Tablette à la crème de Salidou - 47g

28.90 € HT - ***34.68 € TTC***

La solution "1 corbeille - 3 possibilités"

Pour adapter votre composition à votre budget, nous vous proposons le choix de la bouteille :

- La corbeille Cidre - 31.10 € HT - ***37.32 € TTC***
  - *Cidre Le Guillevic du Pays de Lorient - demi-sec - 75cl*
- La corbeille Fines bulles - 35.20 € HT - ***42.24 € TTC***
  - *Domaine " Bregeon Folies" Méthode Traditionnelle - VMQ - 75cl*
- La corbeille Champagne - 48.50 € HT - ***58.20 €TTC***
  - *"Dosnon" Brut - Henri Dosnon - 75cl*

Corbeille Champagne

Corbeille ovale osier - tissu gris - 37x29x10

- Champagne Dosnon Brut - *75cl*
- Terrine de canard à la truffe - *90g*
- Crème de boudin noir aux pommes - *90g*
- Rillettes de haddock au curry - *100g*
- Fondant au chocolat-noisettes - *110g*
- Salade de fruits exotiques - *110g*
- Sachet de galettes à la cannelle - *85g*
- Papillotes caramel Salidou - *8 pièces*

48.50 € HT - ***58.20 € TTC***

LES PETITS +

Vous souhaitez joindre à vos compositions, une carte de visite, un objet publicitaire ou tout autres goodies ? C'est possible !
Il suffit de nous faire parvenir ce que vous souhaitez et nous l'intégrerons dans les compositions choisies.

Sachez que nous livrons, dans toute la France, grâce à notre transporteur, avec qui nous travaillons en partenariat depuis plusieurs années ; un vrai gage de confiance et de livraison.

LES INFOS PRATIQUES

- Photos non contractuelles - **prix 2026** - TVA à 20%
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération.
- Nous nous réservons le droit de modifier les produits et contenants suivant les ruptures éventuelles de stocks. Nous vous proposerons des produits équivalents, en termes de goûts et de prix, à la place.
- Les contenants et produits ne peuvent être vendus seuls.
- Les prix indiqués s'entendent hors frais de transport.
- Entreprises et collectivités de plus de 20 salariés, en offrant nos colis, vous pourrez bénéficier d'une réduction de votre contribution Agefiph ou Fiphfp dans le cadre de l'obligation d'emploi de 6% de travailleurs en situation de handicap.

Retrouvez toutes les informations sur les sites suivants :

agefiph
www.agefiph.fr

emploi fiphfp handicap
www.fiphfp.fr

Pour passer commande

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Nous sommes heureux de travailler avec des partenaires de qualité.
Leurs produits - nous en sommes sûrs - raviront vos papilles !

Atelier D c'est une histoire familiale, une histoire de passion et de gourmandise. Un savoir faire artisanal transmis de mère en fille.
Atelier D c'est aussi un clin d'oeil à Dominique, la maman, qui n'est jamais loin, car c'est elle la petite bretonne que l'on retrouve sur nos emballages.

Située à Hennebont dans le Morbihan , la brasserie artisanale "La belle joie" est une petite entreprise à taille humaine produisant des bières originales et typées qui sauront ravir les palais les plus exigeants.
En activité depuis 2013, les bières produites par La Belle Joie ont déjà été récompensées à de multiples reprises (concours international, national et régional).

À Carentoir, dans le Morbihan, Le Bois Jumel façonne depuis plus de quarante ans des produits gourmands, fidèles à l'esprit breton, simples, généreux et sincères.
Confitures, confits de cidre ou de bière, recettes sucrées et salées. Ici, le goût naît du respect des matières premières locales et du temps nécessaire au travail bien fait.
Entreprise profondément ancrée dans son territoire, Le Bois Jumel est aussi un ESAT, où des femmes et des hommes en situation de handicap participent pleinement à la fabrication.
L'entreprise valorise les compétences de chacun et propose des recettes qui racontent une histoire. Celle d'une Bretagne intérieure, discrète mais essentielle, où le goût se conjugue naturellement avec l'engagement humain.

Le Bonheur des Ogres est une Nougaterie Artisanale installée depuis 2018 à Quistinic dans le Morbihan. Nos Nougats de Bretagne, Merveilles & Croquants sont fabriqués dans la plus pure tradition des nougatiers & confiseurs français.
Notre Nougat se veut unique, tout comme le délicieux nougat de Montélimar ou de Provence. Il possède sa propre identité reconnaissable à la première bouchée. Notre gamme de Nougats repose sur des recettes aux saveurs audacieuses et gourmandes, composés d'ingrédients BIO et de miel récolté localement par nos partenaires apiculteurs engagés.

La cave des embruns, un lieu de confiance et de valeur humaines.
Nous avons une chance extraordinaire, celle de pouvoir partager notre passion avec élégance et jovialité auprès d'une clientèle merveilleuse.
Notre but est de transmettre une émotion, raconter une histoire, car chaque vin et chaque vignerons est unique !
Fort de plus de 25 ans d'expérience, mon métier de Caviste et de sommelier m'amène chaque jour à des découvertes toujours nouvelles.

Le château Lescure depuis 1993, est l'un des 5 ateliers qui compose l'ESAT La Ferme des Coteaux lui-même étant un des 27 centres de l'ADIAPH. La plupart des travaux viticoles dits saisonniers sont effectués par les travailleurs de l'équipe viticole de l'ESAT. La protection du vignoble est en conversion vers la lutte biologique. Nos travailleurs sont formés à effectuer tous les travaux relatifs à la viticulture.

Je suis apiculteur récoltant sur la commune de Quistinic sur laquelle j'ai 300 ruches. Je fais moi même mon élevage d'essaim, la récolte et la mise en pots du miel.
Je suis membre de l'association des miel de Bretagne ce qui garantit la qualité de la traçabilité du miel.

Situé dans le vignoble champenois, l'Esat de Sézanne est le seul en France à commercialiser son champagne. En effet, son pôle production, travail viticole et champagne, permet à des travailleurs en situation de handicap d'être formé au travail spécifique de la vigne. Les travailleurs qui ont un diplôme reconnu par l'état s'occupent de la taille, du liage, du palissage et des vendanges.

Conserverie artisanale située sur l'île de Groix, en Bretagne, Groix & Nature est un véritable atelier culinaire local qui perpétue la tradition insulaire de l'île de Groix.
Un savoir-faire insulaire préservé par la confection de recettes authentiques et raffinées et un vrai projet de développement durable de proximité.

Torréfacteur artisanal, nous sélectionnons les meilleurs cafés arabicas et mettons notre savoir-faire et notre amour du métier dans notre façon de torréfier, une torréfaction lente pour un café grillé à cœur qui garantit un café d'exception.

Profitant du climat du littoral, la cidrerie de Kermabo produit depuis plus de 40 ans des cidres d'une grande finesse, à l'image de l'envoûtant cidre Guillevic.
Ce cidre est produit à partir de la pomme Guillevic. C'est LE cidre morbihannais qui saura parfaitement accompagner vos apéritifs, poissons et desserts.
Forte de son expérience de productrice récoltante, la petite équipe Guideloise propose une charmante gamme de produits issue des pommes de son verger (jus de pomme, pomme framboise, vinaigre de cidre et spiritueux).
Accueil du public au domaine toute l'année !

Installés à Quiberon en 1946, Yvonne et Raymond étaient d'audacieux confiseurs
Ils fabriquaient non seulement les célèbres Niniches primées « meilleur Bonbons de France » mais aussi les délicieux caramels au beurre salé à la marque le « Salidou »
Depuis cette époque, trois générations se sont succédées dans les ateliers tout en conservant les mêmes procédés de fabrication traditionnels. Des chaudrons de cuivre et du savoir faire de l'artisan naissent des créations uniques qui renouvellent l'art de la confiserie.

Situé en Sud-Gironde, Maison Saint-Jean est un Établissement et Service d'Accompagnement par le Travail (ESAT) géré par l'ADGESSA et qui accueille environ 80 personnes en situation de handicap depuis 1978. Accompagnées chaque jour par notre équipe, elles se forment professionnellement et développent de multiples compétences, tout en étant soutenues socialement.
Au sein de notre conserverie sont élaborées une trentaine de recettes de conserves, valorisant notre terroir (l'Entre-deux-Mers), les producteurs locaux et le savoir-faire de nos 14 cuisiniers. La qualité de nos conserves fines est validée par des contrôles fréquents de la Direction des Services Vétérinaires et bien sûr par la satisfaction de notre clientèle.

La conserverie Les Mille Sources élabore depuis 50 ans, dans le Limousin, des terrines, patés, rillettes, plats cuisinés et desserts en bocaux sans conservateur et sans additif.
Reprise en 2025 par Blaise et Timothée, 2 frères de 29 et 31 ans, originaires du Cantal, la conserverie Les Mille Sources a l'ambition de valoriser le terroir français en proposant ce que le Limousin a de meilleur.

Mathilde et Vincent sont pâtissière et cuisinier et ce qu'ils aiment par-dessus tout c'est régaler.
Un jour, dans leur ancien restaurant, ils se sont dit : "et si on créait des boissons aussi savoureuses qu'un dessert maison ou qu'un plat mijoté avec passion ?"
De là sont nés leurs Okipic : des super sodas bio, sans alcool, moins sucrés et naturellement délicieux !

On ouvre une boîte Pointe de Penmarc'h pour retrouver le goût authentique de l'océan.
Marque bretonne centenaire, Pointe de Penmarc'h propose des conserves de poissons de qualité : sardines à l'ancienne, thon blanc, filets de maquereaux, tartinables, soupes de poissons et crustacés

Spirale est un partenaire engagé aux côtés des vignerons indépendants. Nous mettons en avant des vins authentiques, respectueux de leur terroir, issus d'un travail sincère, souvent biologique ou biodynamique. Chaque cuvée que nous proposons est le fruit d'une rencontre, d'une dégustation et d'une sélection rigoureuse auprès de producteurs passionnés. Ce lien direct avec les vignerons nous permet de garantir une traçabilité sans faille et une véritable histoire derrière chaque bouteille.

Depuis que nous avons planté notre première graine, en 1990, nous dédions 100% de nos résultats au soutien de personnes en situation de handicap.
Notre action : mettre en lumière l'expertise et la bonne humeur des travailleurs qui cultivent puis conditionnent de délicieuses plantes bio, alliées de votre bien-être quotidien.

Des vins de caractère pour toutes les occasions ;
Des vins accessibles et décomplexé pour tous, avec pour objectif de démystifier une boisson aux codes parfois complexe et de poursuivre notre engagement pour une viticulture durable....

Où contacter ?

Pour commander une ou plusieurs compositions gourmandes,
rien de plus simple :
vous pouvez contacter :

Isabelle NEDELEC
Secrétaire commerciale Pôle Travail - Adapei du Morbihan
compositionsgourmandes@adapei56.net
02 97 68 83 01

ESAT Alter Ego
2 rue Denis Papin - Zone de Kerandré
56700 HENNEBONT
02 97 36 14 29
alterego@adapei56.net
www.esatea-adapei56.com

Adapei Morbihan - Les papillons blancs

esat EA Adapei 56